

METRO

Odense Nussnougat mit 33 % Haselnüssen 1 kg Packung

Ideal zum Backen und Kochen. Odense Nougat ist ein weicher Nougat mit einem schönen Geschmack von Haselnüssen, der die meiste Zeit spricht. Geeignet für Süßwaren, Kuchen, Eis und Desserts.

GTIN / EAN : 5709521005666

Zutat

Zucker, **Haselnüsse 33 %**, Kakaobutter, **Molkepulver**, Kakaomasse, fett reduziertes Kakaopulver, **Lecithine E322**, (Soya,)natürliches Vanillearoma

BIO (Kennzeichen für biologisch angebaute Produkte) : Nein

Aroma : Haselnüsse, Kakao

Zuckerfrei : mit Zucker

Zusatzinformationen : Das Nougat wird optimal bei ca. 12 ° C und kann im kühlen Zustand ausgerollt werden.

Allergen

Enthält : Milch oder Laktose, Soja, Schalenfrüchte

Nährwertinformation / 100

Pro 100 Gramm - Der ursprüngliche Zustand eines Produkts	
Kohlenhydrate	52,2 g
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	10,3 g
Fett	34,6 g
Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	5,8 g
Salz	0,1 g
Kohlenhydrate, davon Zucker	46,8 g
Energie	551 Kalorien
Energie	2306 Kilojoule

Nährwertinformation / Portion

Nährwertinformation / Portion	
Kohlenhydrate	
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	
Fett	
Ballaststoffe	
Eiweiß	
Salz	
Kohlenhydrate, davon Zucker	
Energie	
Energie	

Nährwertinformation / GDA

Nährwertinformation / GDA	
Kohlenhydrate	
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	
Fett	
Ballaststoffe	
Eiweiß	
Salz	
Kohlenhydrate, davon Zucker	
Energie	
Energie	

Odense Nussnougat mit 33 % Haselnüssen 1 kg Packung

Lagerungshinweise : vor Wärme geschützt und trocken lagern

Herkunftsland : DÄNEMARK DK

MHD auf Verpackung, Art : MHD auf der Verpackung

Nettoinhalt : 6 kg

Regulierter Produktname : Nougat für Konditorei und Gastronomie

Name des Kontakts : STAMAG Stadlauer Malzfabrik GesmbH

Kommunikationsadresse : Smolagasse 1, 1220 Wien

Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen wurden sorgfältig zusammengestellt, um die zum Zeitpunkt der Anfrage aktuell gültigen Produktinformationen bereitzustellen. Eine Haftung für einen Schaden oder Verlust, der Ihnen durch den Gebrauch der Informationen bzw. dem Vertrauen in die Richtigkeit der Angaben ggf. entsteht, wird jedoch nicht übernommen.